GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:30 م Page 1

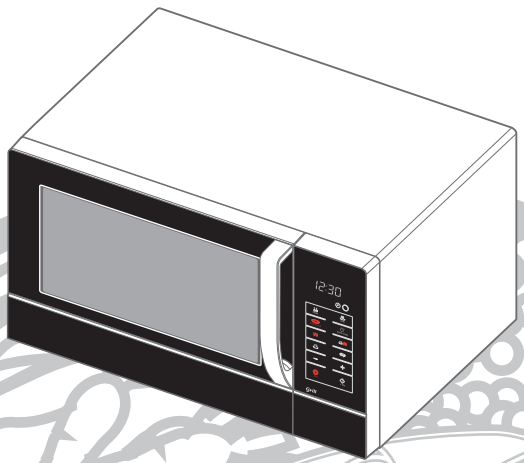
SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

GE109M - GE109MST

دليل الكشف السريع ٢
الفرن ٢
لوحة التحكم..... ٣
الأدوات الإضافية..... ٣
استخدام كتيب الإرشادات ٤
احتياطات السلامة ٤
تركيب فرن الميكروويف..... ٥
ضبط الوقت ٦
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ٦
الطهي/التسخين ٧
مستويات الطاقة ٧
إيقاف الطهي ٨
ضبط وقت الطهي..... ٨
استخدام ميزة التنظيف بالبخار ٨
استخدام ميزة الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين/الطهي ٩
إعدادات "الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين" ٩
استخدام ميزة الإزالة الأوتوماتيكية السريعة للثلج..... ١٠
إعدادات الإزالة الأوتوماتيكية السريعة للثلج..... ١٠
استخدام ميزة التحمير التلقائي..... ١١
استخدام ميزة "التحمير اليدوي ١٢
اختيار وضع جزء التسخين..... ١٣
اختيار الأدوات الإضافية..... ١٣
الشي..... ١٣
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً..... ١٤
وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار ١٤
إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه..... ١٥
تأمين فرن الميكروويف..... ١٥
دليل أدوات الطهي ١٦
دليل الطهي ١٧
تنظيف فرن الميكروويف..... ٢٣
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه..... ٢٤
المواصفات الفنية ٢٤



Code No. : DE68-03505G-03

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:30 م Page 2

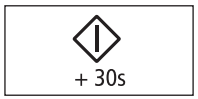
AR

دليل الكشف السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام

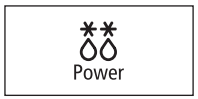
١. ضع الطعام في الفرن.حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر مرة واحدة أو أكثر.

٢. حدد وقت الطهي بالضغط على الزر (-) و (+) حسب الحاجة.



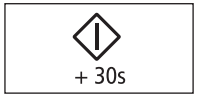
٣. اضغط على الزر .
النتيجة: يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

إذا أردت تشغيل ميزة الإزالة الأوتوماتيكية للثلج لبعض الأطعمة



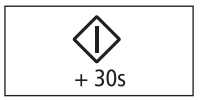
١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
حدد نوع الطعام الذي تريد طهيه بالضغط على الزر **"إزالة الثلج" (Power Defrost)** Power مرة واحدة أو عدة مرات.

٢. حدد وزن الطعام بالضغط على الزر (-) و(+).



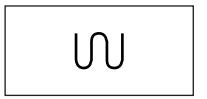
٣. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.

إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية



إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية اترك الطعام في الفرن.اضغط الزر **30s+** مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى.

إذا أردت شي بعض الطعام

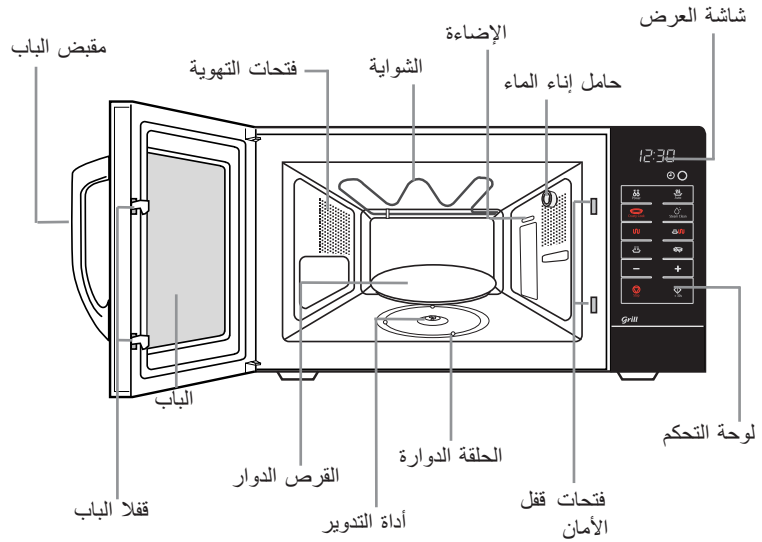


١. اضغط على الزر .

٢. حدد وقت الطهي بالضغط على الزر (-) و (+).

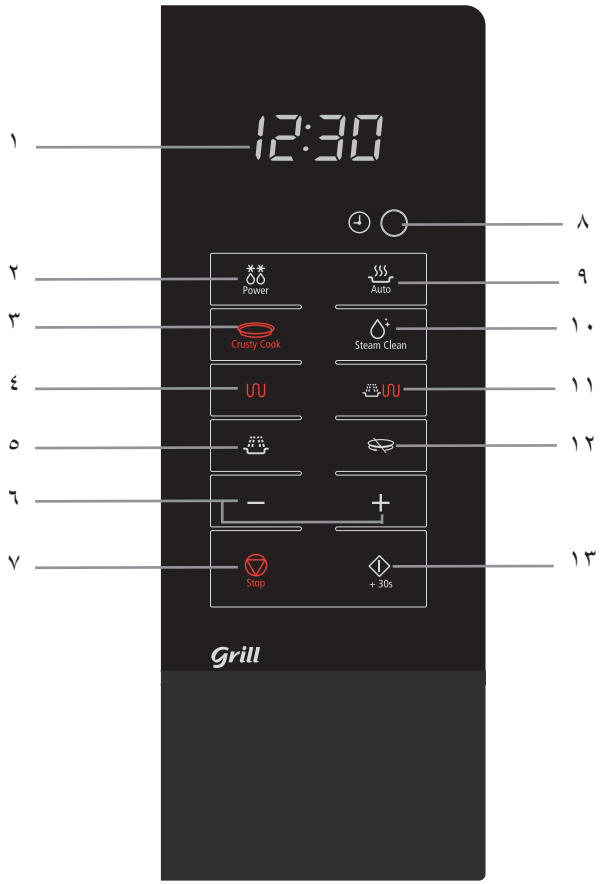
٣. اضغط على الزر .

الفرن



AR

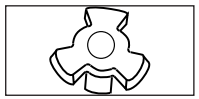
لوحة التحكم



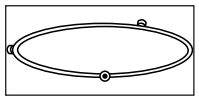
١. شاشة العرض
٢. زر "الإزالة الأتوماتيكية للثلج" (AUTO POWER DEFROST)
٣. تحديد "التحمير التلقائي" (AUTO CRUSTY COOK)
٤. اختيار وضع "الشواية"(GRILL)
٥. اختيار وضع "الميكروويف/ مستوى الطاقة" (MICROWAVE/POWER LEVEL)
٦. الزر أعلى (+) /أسفل (-) (مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)
٧. زر "إيقاف/إلغاء" (STOP/CANCEL)
٨. "ضبط الساعة" (CLOCK SETTING)
٩. تحديد "إعادة أوتوماتيكية للتسخين" (AUTO REHEAT)
١٠. زر "التنظيف بالبخار" (STEAM CLEAN)
١١. اختيار وضع "الجمع" (COMBI)
١٢. زر " تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (TURNTABLE ON/OFF)
١٣. الزر " تشغيل" (START)

الأدوات الإضافية

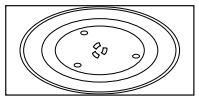
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.



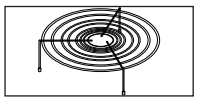
١. **أداة التدوير**، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



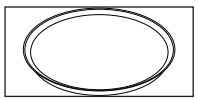
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



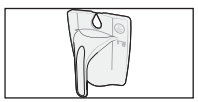
٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **الحامل المعدني**، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.



٥. **طبق التحمير**، راجع صفحة ١١ إلى ١٢.
الغرض: يتم استخدام طبق التحمير عند استخدام ميزة التحمير التلقائي أو ميزة التحمير اليدوي.



٦. **إناء ماء التنظيف**، راجع صفحة ٨.
الغرض: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:31 م Page 4

AR

استخدام كتيب الإرشادات

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف SAMSUNG.تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- ***احتياطات السلامة***
- ***الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة***
- ***تلميحات مفيدة للطهي***

ستجد داخل الغطاء دليل للبحث السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- ***طهي الطعام***
- ***الإزالة الأوتوماتيكية للثلج عن الطعام المبرد***
- ***شي الطعام***
- ***زيادة وقت الطهي***

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى يمكنك التعرف على الأزرار بسهولة.

تستخدم إجراءات خطوة بخطوة ثلاثة رموز مختلفة.

هام **ملاحظة** **تنبيه**

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني في صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب بواسطة الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
- **لا تستخدم** أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
  قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
  السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
  ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الصحف أو الملابس
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
  قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين.
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
  لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
  كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
  فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بالحروق.
- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

احتياطات السلامة (تابع)

- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

- قد تلاحظ صدور صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (خاصة أثناء عمل الفرن في وضع إزالة الثلج).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل. من الأفضل ترك كوبًا من الماء دائمًا داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

هام

- لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به.ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه.كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام.يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **لا تستخدم** منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد)

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:

عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

تحذير:

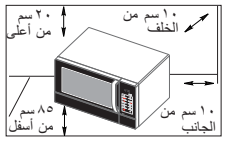
قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذو ضغط عالي.

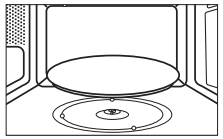
تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ سم عن الأرض. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان

AR



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الاقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه .



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعيه خاصة متوفرة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز.إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفًا، يجب استبداله بكبل خاص.

☚ يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة.يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن.امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:31 م Page 6

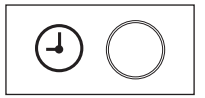
AR

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة عند توصيل الميكروويف بالطاقة، تظهر الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" على الشاشة تلقائيًا. الرجاء ضبط الوقت الحالي. ويمكن عرض الوقت بتنسيق 24 ساعة أو تنسيق 12 ساعة:

- ***عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى***
- ***بعد انقطاع التيار الكهربي***

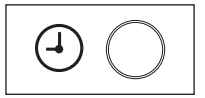
✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.



١. **لعرض الوقت في...** **ثم اضغط على الزر ⏲ ...**

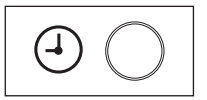
تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان

٢. لضبط الساعة، اضغط على الزر (-) و(+).



٣. اضغط على الزر ⏲ .

٤. لضبط الدقائق، اضغط على الزر (-) و (+).



٥. اضغط على الزر ⏲ .

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المعطاة.

◆ يعتبر ذلك أمراً عادياً.
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر ⏀
- هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بضغط الزر ⏀ ؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشيش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يُلاحظ تشيش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن.يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى.أعد ضبط الوقت.

✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG...

AR

الطهي/التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب

١. اضغط على الزر .
النتيجة: يظهر المؤشر "٩٠٠ وات" (طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر
مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالوات.راجع جدول مستويات الطاقة.

٢. حدد وقت الطهي بالضغط على الزر (-) و (+) حسب الحاجة.

٣. اضغط على الزر .
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات)، اضغط على الزر **+30s** لكل ٣٠ ثانية لوقت الطهي.يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

مستوى الطاقة (Power Level)	الطاقة الناتجة	
	الميكروويف	الشواية
عالية	٩٠٠ وات	
متوسط عالي	٦٠٠ وات	
متوسطة	٤٥٠ وات	
متوسطة منخفضة	٣٠٠ وات	
إزالة الثلج	١٨٠ وات	
منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ وات	
الشواية	-	١٣٠٠ وات
الجمع ١	٦٠٠ وات	١٣٠٠ وات
الجمع ٢	٤٥٠ وات	١٣٠٠ وات
الجمع ٣	٣٠٠ وات	١٣٠٠ وات

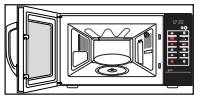
في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.

في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

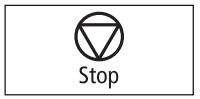
AR

إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.
النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستكمال الطهي، أغلق الباب واضغط ◇ مرة أخرى.

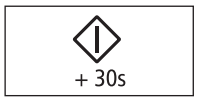


٢. للإيقاف نهائياً؛
اضغط على الزر ▽ .
النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا رغبت في إلغاء إعداد الطهي، اضغط الزر **"إيقاف" Stop** (▽)مرة أخرى.

☚ يمكنك أيضاً إلغاء أي إعداد قبل بدء التشغيل بالضغط على **"إلغاء الأمر" (Stop)** (▽ Stop).

ضبط وقت الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر "+٣٠ ثانية" (+30s) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.



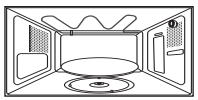
اضغط على الزر **"+٣٠ ثانية" (+30s)** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

استخدام ميزة التنظيف بالبخار

يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن.بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك بسهولة تنظيف تجويف الفرن.

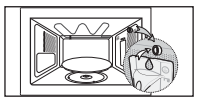
☚ يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً.(درجة حرارة الغرفة).

☚ ويستخدم الماء العادي فقط، ولا يستخدم الماء المقطر.



١. افتح الباب.

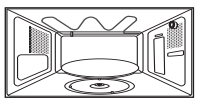
٢. املأ إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد (مستوى الماء) الموجود على جدار إناء الماء.
(يكون مقدار الماء حوالي ٥٠ مللي.)



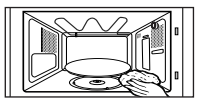
٣. أدخل إناء الماء في حامل إناء الماء العلوي الموجود على الجدار الأيمن من تجويف الفرن.

٤. أغلق الباب.

٥. اضغط على الزر **" تنظيف بالبخار" (Steam clean)** ( ). قد يبدو لك الفرن من الداخل **مليء ببخار الماء** أثناء عملية التنظيف؛ هذا ليس عيبًا، و**لكنه يحدث نتيجة تراكم بخار الماء** على المصباح **داخل** الفرن.



٦. افتح الباب.



٧. نظف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة.
حرك القرص الدوار وامسح تحت الحامل باستخدام ورق المطبخ.

تحذير:

- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع **"التنظيف بالبخار" (Steam Clean)**.
- عند طهي الأطعمة غير السائلة، قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:32 م Page 9

AR

استخدام ميزة الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين/الطهي

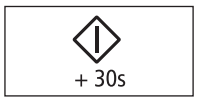
ميزة التسخين التلقائي لها أربع أوقات مُبرمجة مسبقاً للطهي.لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط عدد الأطباق بواسطة الضغط على الزر " أعلى/أسفل" (Up/ Down).

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر **"إعادة أوتوماتيكية للتسخين/طهي (Auto Reheat)**
(Auto) مرة واحدة أو عدة مرات.

٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزر (-) و (+).
(راجع الجدول الموجود على الجانب).



٣. اضغط على الزر ⏀ .
النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء من الشي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إعدادات " الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين"

يبين الجدول التالي برامج الإعادة الأوتوماتيكية للتسخين والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

الكود / الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١. **الوجبات المغلفة** (مثلجة)	٣٠٠- ٣٥٠ جرام ٤٠٠- ٤٥٠ جرام ٥٠٠- ٥٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢. **الخضراوات الطازجة**	٢٠٠- ٢٥٠ جرام ٣٠٠- ٣٥٠ جرام ٤٠٠- ٤٥٠ جرام ٥٠٠- ٥٥٠ جرام ٦٠٠- ٦٥٠ جرام ٧٠٠- ٧٥٠ جرام	٣ دقائق	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية.ضعها في إناء زجاجي له غطاء.أضف ٤٥ مللي من الماء (٣ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٤٥٠ جرام، أو ٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٥٠٠ إلى ٦٥٠ جرام و٧٥ مللي (٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٧٠٠ إلى ٧٥٠ جرام.(عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.)
٣. **قطع الدجاج**	٢٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠-٥٠٠ جرام (عدد ٢ قطعة) ٦٠٠-٧٠٠ جرام (٢ – ٣ قطعة) ٨٠٠-٩٠٠ جرام (٣ – ٤ قطعة)	٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو.ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.
٤. **أرغفة الخبز المجمدة**	١٥٠-١٠٠١٥٠ جرام (عدد ٢ قطعة) ٢٠٠-٢٥٠ جرام (عدد ٤ قطع) ٣٠٠-٣٥٠ جرام (عدد ٦ قطع)	دقيقتان	ضع أرغفة الخبز المجمدة على شكل دائرة مع وضع الجزء العلوي منها لأسفل على الحامل المعدني. قم بالقلب، بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:33 م Page 10

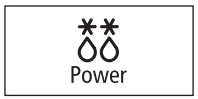
استخدام ميزة الإزالة الأوتوماتيكية للثلج

تُمكنك ميزة " إزالة أوتوماتيكية سريعة للثلج" من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك. يتم ضبط وقت إزالة الثلج ومستوى الطاقة تلقائياً.

فقط حدد البرنامج والوزن.

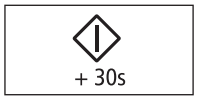
✉ استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"إزالة أتوماتيكية للثلج" (Power Defrost)** (Power) مرة واحدة أو عدة مرات.(راجع الجدول الموضح في الصفحة التالية لمعرفة المزيد من التفاصيل)

٢. حدد وزن الطعام بالضغط على الزر (-) و(+). يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢٠٠٠ جرام (يمكن تحديد الوزن للخبز/ الكعك بحد أقصى يصل إلى ١٠٠٠ جرام).



٣. اضغط على الزر ⏀ .
النتيجة:

- تبدأ عملية إزالة الثلج.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.
- اضغط الزر ⏀ مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

✉ يمكنك أيضاً إزالة الثلج عن الطعام يدوياً.للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/التسخين مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات. راجع الجزء "الطهي/التسخين" في صفحة ٧ للحصول على مزيد من التفاصيل.

إعدادات الإزالة الأوتوماتيكية السريعة للثلج

يبين الجدول التالي برامج الإزالة الأوتوماتيكة السريعة للثلج والكميات المراد إزالة الثلج عنها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء إزالة الثلج. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك في طبق خزفي.

الكود / الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١. **اللحوم**	٢٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم.قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢. **الدواجن**	٢٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
٣. **الأسماك**	٢٠٠-٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألمونيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.
٤. **الخبز/ الكيك**	١٢٥-١٠٠٠ جرام	٥ – ٢٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه.ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة.يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة.ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

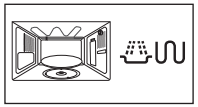
✉ حدد ميزة "إذابة الثلج يدويًا" بمستوى طاقة ١٨٠ وات إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام يدوياً. للحصول على مزيد من التفاصيل حول "إذابة الثلج يدويًا ومدة إذابة الثلج"، الرجاء الرجوع إلى صفحة ٢٠

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:33 م Page 11

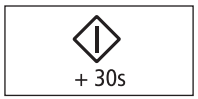
استخدام ميزة التحمير التلقائي

AR

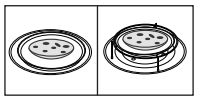
يتم تحديد مدة الطهي تلقائياً، عند استخدام ميزة " التحمير التلقائي".
يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف مفتاح القرص.
ضع أولاً طبق التحمير في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه أولاً في أعلى درجة من درجات التسخين الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشواية).
من خلال الضغط على الزر **"جمع" Combi** ( ) وضبط مدة التسخين المسبق (لتتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق) بلف "مفتاح القرص".



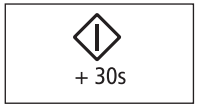
٢. اضغط على الزر ◈ .
☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية



٣. افتح باب الفرن.
ضع الطعام في طبق التحمير.
أغلق الباب.
✉ ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٤. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **" تحمير" (Crusty Cook)** ( ) مرة واحدة أو عدة مرات.

٥. حدد كمية الطعام بالضغط على الزر (-) و (+).
(راجع الجدول الموجود على الجانب)



٦. اضغط على الزر ◈ .
النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ **كيفية تنظيف طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.
✉ لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.
❇ الرجاء ملاحظة
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

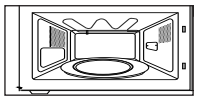
يبين الجدول التالي برامج تلقائية متعددة لوظيفة " التحمير والكميات المراد طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل برنامج.تعمل هذه البرامج بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشي.
قبل استخدام وظيفة " التحمير"، يوصى بتسخين طبق التحمير على القرص الدوار من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام الجمع بين طاقة الميكروويف التي تصل إلى ٦٠٠ وات وطاقة الشي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الكود / الطعام (-١٨ درجة مئوية)	المقدار	وقت التسخين المسبق	مدة الانتظار	التوصيات
١. البيتزا المجمدة	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥ دقائق	-	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات +الشواية. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير.ضع طبق التحمير على الحامل.
٢. الخبز الفرنساوي المجمد	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٢٥٠ جرام (قطعتان) ٣٥٠ جرام (٣ قطع)	٤ دقائق	٢-٣	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٤٥٠ وات +الشواية. ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي الخبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير.يناسب هذا البرنامج الخبز الفرنساوي المغطى مثلاً بالخضراوات واللحم والجبن.
٣. الفطائر/ فطائر الكيش المجمدة	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٣٠٠ جرام (عدد ١- ٢ قطعة) ٤٥٠ جرام (عدد ١- ٢ قطعة)	٣ دقائق	١-٢	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألمونيوم.اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه.يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.
٤. إفطار قطع الدجاج	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤ دقائق	-	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات +الشواية. امسح طبق التحمير بملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من الزيت. ووزع قطع الدجاج بشكل متساو على طبق التحمير.اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.اضغط زر التشغيل لمتابعة الطهي.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:34 م Page 12

استخدام ميزة " التحمير اليدوي"

يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير.
يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد لحم الخنزير والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.



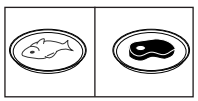
١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه مسبقاً في أعلى درجة من درجات حرارة الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشي) (٦٠٠W + Grill) باتباع الوقت والتعليمات الموضحة في الجدول.

☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخنة للغاية

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

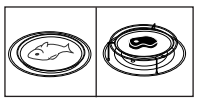
❇ الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش.يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

❇ استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع



٣. ضع الطعام في طبق التحمير.
لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير، على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية.

☚ يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٥. حدد وقت الطهي والطاقة المناسبين.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

✉ **كيفية تنظيف طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

✉ لا تستخدم فرشاة للكحت أو قطعة إسفنج خشنة حتى لا تتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

❇ **الرجاء ملاحظة**
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام وظيفة الجمع بين طاقة ٦٠٠ وات+ الشواية (Grill) واتبع أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول.

الطعام	المقدار	الطاقة	وقت التسخين المسبق	مدة الانتظار	التوصيات
لحم الخنزير المقدد	عدد ٤ شريحة (٨٠ جرام) ٨ شرائح (١٦٠ جرام)	٦٠٠ وات+ الشواية	٣ دقائق	٣ - ٣,٥ دقيقة ٤ – ٤,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الطماطم المشية	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٤٥٠ وات+ الشواية	٣ دقائق	٣ دقائق ٤ دقائق	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
أقراص اللحم (البرجر) (مجمدة)	٢ قطعة (١٢٥ جرام) ٤ قطعة (٢٥٠ جرام)	٦٠٠ وات+ الشواية	٣ دقائق	٦ - ٦,٥ دقيقة ٨ – ٨,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. اقلب الطعام بعد ٤٥-٦٠ دقائق.
وحدات البيتزا الصغيرة (مثلجة)	١٠٠-١٥٠ جرام ٢٠٠-٢٥٠ جرام	٦٠٠ وات+ الشواية	٥ دقائق	٣-٣,٥ دقائق ٤,٥-٤ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. ضع قطع البيتزا المثلجة على شكل دائرة على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل.
شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن (مجمدة)	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات+ الشواية	٤ دقائق	٩ دقائق ١٢ دقيقة ١٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. وزع شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. ثم قم بالقلب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
البطاطس المحمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات+ الشواية	٤ دقائق	٤,٥ - ٥ دقيقة ٧ - ٧,٥ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير. قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضع النصف منزوع القشرة من البطاطس لأسفل على طبق التحمير. ضع البطاطس على شكل دائرة. ضع طبق مير على الحامل.
أصابع السمك (المجمدة)	١٥٠ جرام (٥ قطعة) ٣٠٠ جرام (١٠ قطعة)	٦٠٠ وات+ الشواية	٤ دقائق	٦ - ٦,٥ دقيقة ٨,٥ - ٩ دقيقة	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير.امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق. قم بقلب الطعام بعد ٣,٥ دقائق (٥ قطع) أو بعد ٥ دقائق (١٠ قطع).

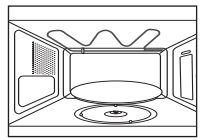
AR

اختيار وضع جزء التسخين

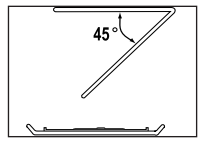
يستخدم جزء التسخين عند الشي.هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

- ***الوضع الأفقي للشي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية***

☚ قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.



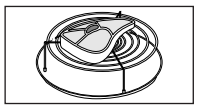
لضبط جزء التسخين الخاص بـ...	بعد ذلك...
الوضع الأفقي (الشواية أو مجمع الميكروويف + الشواية)	◆ اسحب جزء التسخين باتجاهك ◆ ادفعه إلى أعلى حتى يصبح متوازيًا لسطح الفرن



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين للأسفل حوالي ٤٥ درجة ثم تنظيفه.

اختيار الأدوات الإضافية

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.



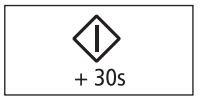
إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

✉ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ١٦

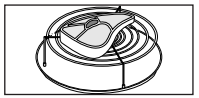
الشي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شي مع فرن الميكروويف.

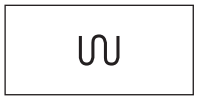
١. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، بالضغط على الزر **"الشواية" Grill** ( ) وضبط مدة التسخين المسبق بالضغط على الزر (-) و(+).



٢. اضغط على الزر .



٣. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.
أغلق الباب.



٤. اضغط على الزر **"الشواية" Grill** ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:

٥. حدد وقت الشي بالضغط على الزر (-) و (+).
الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.

٦. اضغط على الزر .
النتيجة: يبدأ الطهي عند الانتهاء:
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي.
فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

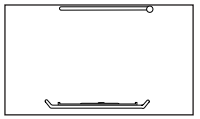
GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:35 م Page 14

AR

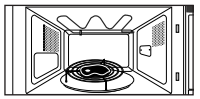
الطهي باستخدام بالميكروويف والشواية معاً

يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

- استخدم **دوماً** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
- استخدم **دوماً** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.



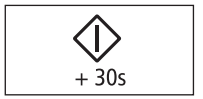
١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي؛ راجع صفحة ١٣ للحصول على مزيد من التفاصيل.



٢. افتح باب الفرن.ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار.
أغلق الباب.

٣. اضغط على الزر **"جمع" Combi** (ᔓᔕ)
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
ᔓᔕ(وضع الميكروويف والشواية)
٦٠٠ وات (الطاقة الخارجة)
✉ حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **"جمع" Combi** (ᔓᔕ) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.
☚ لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٤. حدد وقت الطهي بالضغط على الزر (-) و (+) حسب الحاجة.
الحد الأقصى لمدة الطهي هو ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط على الزر ◈ .
النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع.عند الانتهاء
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

وظيفة الإيقاف اليدوي للقرص الدوار

يمكنك الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" turntable on/off ( ) من استخدام الأطباق الكبيرة التي تملأ مساحة الفرن بالكامل وذلك بإيقاف دوران القرص الدوار.

- ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية.نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً..
- **تحذير !** لا تقم بتشغيل القرص الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.
  - السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.

١. **اضغط الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار"( )** مرة واحدة
النتيجة: يظهر رمز تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار( ) على الشاشة، يتوقف القرص الدوار عن الدوران

٢. لإعادة القرص الدوار إلى الدوران مرة أخرى، اضغط الزر **"تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار"( )** مرة أخرى.
النتيجة: يظهر رمز تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار ( ) على الشاشة، ويعود القرص الدوار للدوران.

✉ لا تضغط زر **تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار** ( ) أثناء عملية الطهي.

AR

إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط الزرين ⏻ و ⏼ في وقت واحد.
النتيجة:
- يظهر المؤشر التالي.

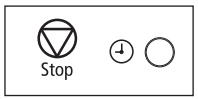
- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط كل من الزرين ⏻ و ⏼ معا مرة أخرى.
النتيجة:
- يظهر المؤشر التالي.

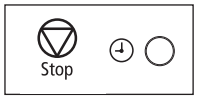
- يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط الزرين ⏻ و 🕘 في وقت واحد.
النتيجة:
- يتم تأمين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.



٢. لإلغاء قفل الفرن، اضغط على الزرين ⏻ و 🕘 معاً مرة أخرى.
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:36 م Page 16

دليل أدوات الطهي

الطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي.إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد.يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط الأطباق الكرتون	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام.قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.قد تحترق.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل.قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء.مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة.قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة.
• الأواني	✓	
• الورق الحراري	✓	لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
	✓ ✗	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام.كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر		فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. اثقبها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :موصى به
✓ ✗ :يستخدم بحذر
✗ :غير أمن

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:36 م Page 17

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع.وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة.تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب.لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم.كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف.وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين.كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي.ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة:على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء.قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي.أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٦-٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/ بازلاء/ ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي.قم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة:قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس.أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً.لا تضع غطاء.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٦-١٥ ١٨,٥-١٧,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	٢١-٢٠ ٢٣-٢٢	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٧-١٦	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٨-١٧	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١١-١٠	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:37 م Page 18

دليل الطهي (تابع)

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء.أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول.قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول.استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي.أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية.كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣,٥-٤,٥ ٦-٧	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية.ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٥,٥-٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٣,٥-٤	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٤,٥ ٦,٥-٧,٥	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف.ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٣,٥-٣	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٣-٢,٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٣,٥-٣	٣	قطّع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١-١,٥ ٢-٢,٥	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح.لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
بصل السيبولاس	٢٥٠ جرام	٤-٤,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٣,٥-٤	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣-٤ ٦-٧	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٤,٥-٥	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل.تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط.لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٨٥٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.

راجع الجداول للحصول على إرشادات.ُيفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج.قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

- توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال.لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار.نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.

من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢-٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

- توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال.راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:38 م Page 19

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق.قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.يقلب جيداً بعد التسخين!اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم.قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته.تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم:من ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة.قم بالتسخين دون غطاء.لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم!تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم:حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

دليل التسخين المزدوج

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الحساء (مثلج)	٢ × ٢٥٠ جرام ٢ × ٣٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٣,٥-٤,٥ ٥-٦	٢-٣	صب الحساء في أطباق خزفية عميقة قم بتغطيتها. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
دجاج بالكاري والأرز (مثلج)	٢ × ٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٧-٨,٥	٣	كون وجبتين من كل من المكونين المثلجين وضعهما على طبقين خزفيين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.
لبن الأطفال	٢ × ٢٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٧,٥-٩	٣	كون وجبتين من ٢-٣ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارةالغرفة)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١-١,٥ ١,٥-٢ ٢,٥-٣ ٣-٣,٥	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢-٢,٥ ٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥ ٥-٦ ٥,٥-٦,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:39 م Page 20

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام ولين الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين

إزالة الثلج يدويًا

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف.قم بتغطية الإناء.وقم بالتقليب بعد مدة الطهي.يترك لمدة ٢-٣ دقائق.قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف.قم بتغطية الإناء.وقم بالتقليب بعد مدة الطهي.يترك لمدة ٢-٣ دقائق.قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠ –٤٠ ثانية ١ دقيقة - ١ دقيقة و١٠ ثواني	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة.ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار.لا تضع غطاء.قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل.رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام.تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة.ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها.فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء.قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة الثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج.تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها.الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر.تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح بين -١٨ إلى ٢٠- درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة إزالة الثلج (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم شرائح اللحم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام ٢٥٠ جرام	٦-٧ ١٠-١٢ ٧-٨	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح.قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الدواجن قطع الدجاج دجاجة كاملة	٥٠٠ جرام (٢ قطعة) ١٢٠٠ جرام	١٤-١٥ ٣٢-٣٤	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم.اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الأسماك شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦-٧ ١١-١٣	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح.ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة.قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم.اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الفاكهة التوت	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير)
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/الشطائر الخبز الألماني (قمح +دقيق الجاودار)	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١,٥-١ ٢,٥-٣ ٤,٥-٤ ٧-٩	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار.اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:39 م Page 21

دليل الطهي (تابع)

الشي

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن.وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار.يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو.ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني.لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي.الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف.وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار.نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو.ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف.ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال.لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع.لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها.يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي).الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي.يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى.خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة.الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الطعام المجمد

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	قطعتان ٤ قطع	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات+ الشواية ١,٥-٢ ٢,٥-٣	الشواية فقط ٢-٣ ٢-٣	قم بترتيب أرغفة الخبز على شكل دائرة على القرص الدوار.قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده.يترك لمدة ٢-٥ دقائق.
الخبز الفرنساوي/ الخبز بالثوم	٢٠٠ - ٢٥٠ جرام (قطعة واحدة)	الميكروويف + الشواية	٤٥٠ وات + الشواية ٣,٥-٤	الشواية فقط ٢-٣	ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
(الخضروات والبطاطس) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٣-١٥	--	ضع الطعام المجمد في طبق صغير الحجم مستدير من البيركس.ثم ضع الطبق على الحامل.بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
المعجنات (الكانيلوني والمكرونة واللازانيا)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	١٤-١٦	--	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس.ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار.بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
السمك المحمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٦-١٨		ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:40 م Page 22

دليل الطهي (تابع)

AR

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٤,٥-٣,٥	٢,٥-١,٥	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٢-٤ قطع	الشواية فقط	٣,٥ - ٢,٥	٣-٢	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (عدد ٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	٤,٥-٣,٥ ٦-٥	--	قطّع الطماطم إلى أنصاف.ضع بعضاً من الجبن فوقها.ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٥-٤	--	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
توست هاواي (بالأناناس، اللحوم ، شرائح الجبن)	قطعتان (٣٠٠ جرام) ٦٠٠ جرام (عدد ٤ قطع)	٤٥٠ وات + الشواية	٤-٣,٥	--	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً.ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
البطاطس المحمصة	٥٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١١-٩	--	قطّع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٥٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية.	١١-٩	١٠-٩	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.

دليل شي الأطعمة الطازجة

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
قطع الدجاج	٤٥٠ جرام (قطعتان) ٦٥٠ جرام (قطعتان- ثلاث قطع) ٨٥٠ جرام (عدد ٤ قطع	٣٠٠ وات + الشواية	٩-٨	١٠-٩	قم بمسح قطع الدجاج بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف.ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل.يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
الدجاج المشوي	٩٠٠ جرام ١١٠٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٨-٧ ٩-٨ ١١-١٠	٨-٧ ٩-٨ ١٠-٩	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر إلى أعلى مباشرة على القرص الدوار. اتركها لمدة ٥ دقائق بعد انتهاء عملية الشي.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٤٥٠ وات + الشواية.	١٢-١٠	٩-٨	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام (قطعتان)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ وات + الشواية ٨-٧	الشواية فقط ٧-٦	امسح شرائح لحم الخنزير بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل.بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٥٠ جرام ٦٥٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٧-٦ ٨-٧	--	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك جنباً إلى جنب (في اتجاه عكسي) على الحامل.
التفاح المخبوز	عدد ٢ ثمرة تفاح (حوالي٤٠٠ جرام) عدد ٤ ثمرة تفاح (حوالي٨٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٧-٦ ١٢-١٠	--	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى.ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها.ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس.ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:40 م Page 23

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير.قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان.استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف.قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء.أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم.واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء.وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق.استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

AR

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- ***الأسطح الداخلية والخارجية***
- ***الباب وقفلي الباب***
- ***القرص الدوار والحلقة الدوارة***

☚ تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

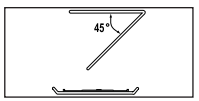
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون.ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل طبق الميكروويف(المسموح باستخدامه في غسالة الأطباق) عند الضرورة.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات.كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ **نظف** تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

GE109M-BOL-03505C_AR.qxp 22/05/2008 05:41 م Page 24

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- ***كسر إحدى مفصلاته***
- ***تدهور حالة الأقفال***
- ***تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات***

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن.في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:
- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

✉ لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

الطراز	GE109M - GE109MST
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	
الميكروويف	١٤٠٠ وات
الشواية	١٣٠٠ وات
وضع الطهي المجمع	٢٧٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	OM75P(31)
أسلوب التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	
الخارجية	٥١٧ x ٢٩٧ x ٥١٧ مم
تجويف الفرن	٣٤٩ x ٢٤١ x ٣٤٩ مم
الحجم	٢٨ لتر
الوزن	
الصافي	١٦ كيلو جرام تقريباً

هل لديك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو زر موقعنا على
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

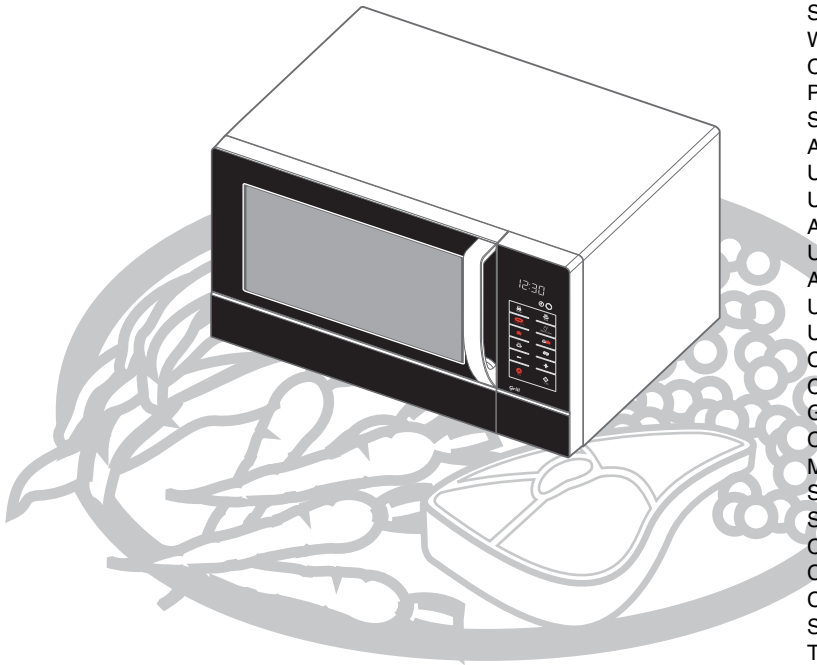
GE109M-XSG-03505G-03_EN.fm Page 1 Friday, June 4, 2010 2:26 PM

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

GE109M / GE109MST



Quick Look-up Guide 2
Oven 2
Control Panel 3
Accessories 3
Using this Instruction Booklet 4
Safety Precautions 4
Installing Your Microwave Oven 5
Setting the Time 6
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 6
Cooking / Reheating 7
Power Levels 7
Stopping the Cooking 8
Adjusting the Cooking Time 8
Using the Steam Cleaning 8
Using the Auto Reheat Feature 9
Auto Reheat Settings 9
Using the Auto Power Defrost Feature 10
Auto Power Defrost Settings 10
Using the Auto Crusty Cook Function 11
Using the Manual Crusty Cook Function 12
Choosing the Heating Element Position 13
Choosing the Accessories 13
Grilling 13
Combining Microwave and the Grill 14
Manual Stop Turntable Function 14
Switching the Beeper Off 15
Safety-Locking Your Microwave Oven 15
Cookware Guide 16
Cooking Guide 17
Cleaning Your Microwave Oven 23
Storing and Repairing Your Microwave Oven 24
Technical Specifications 24

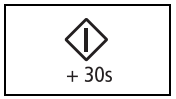
EN

Quick Look-up Guide

If you want to cook some food

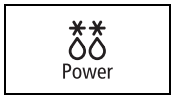
1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button one or more times.

2. Set the cooking time by Pressing the (–) and (+) buttons as required.



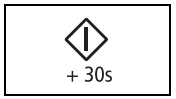
3. Press the button.
Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto power defrost some food



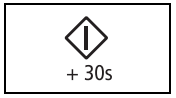
1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost**( ) button one or more times.

2. Select the food weight by pressing the (–) and (+) buttons.



3. Press the button.

If you want to add extra 30 seconds

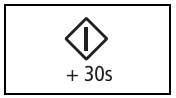


Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food

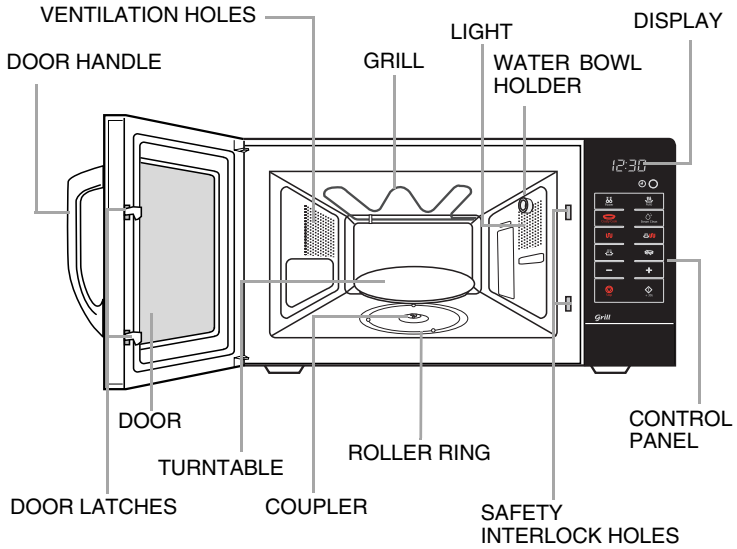
1. Press the button.

2. Set the cooking time by Pressing the (–) and (+) buttons.

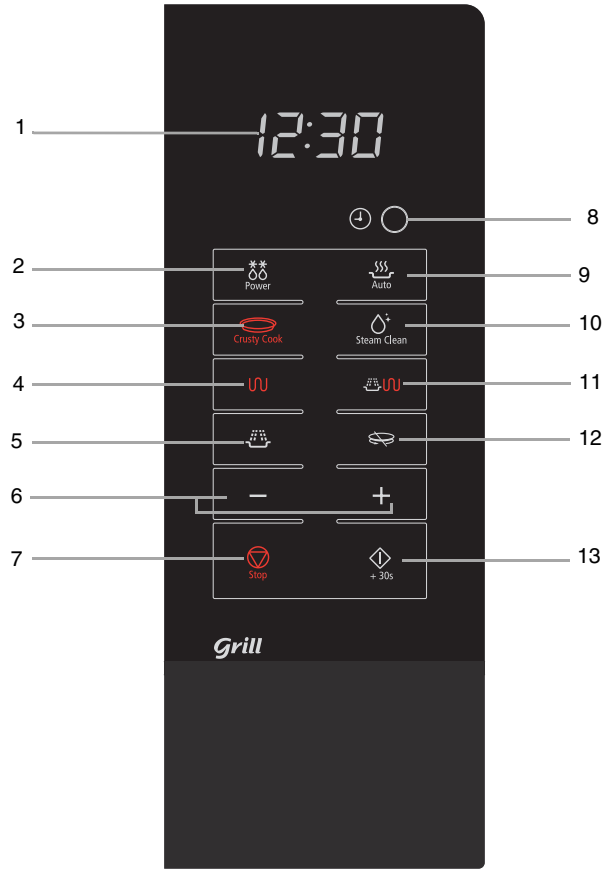


3. Press the button.

Oven



Control Panel

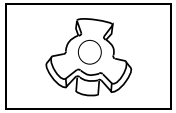


1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. AUTO CRUSTY COOK SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. MICROWAVE/ POWER LEVEL MODE SELECTION
6. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
7. STOP/CANCEL BUTTON
8. CLOCK SETTING
9. AUTO REHEAT SELECTION
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. COMBI MODE SELECTION
12. TURNTABLE ON/OFF BUTTON
13. START BUTTON

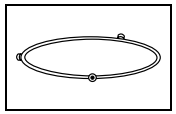
Accessories

EN

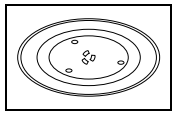
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



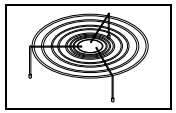
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



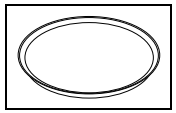
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



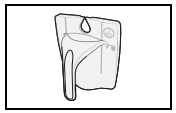
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate**, see page 11 to 12.
   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.



6. **Clean Water Bowl**, see page 8.
   Purpose : The water bowl can be used to clean.

☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

EN

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto Power Defrosting of food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Important **Note** **Caution**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
  Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation
  ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

GE109M-XSG-03505G-03_EN.fm Page 5 Friday, June 4, 2010 2:26 PM

Safety Precautions (continued)

- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **DO NOT** use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.(If provided)

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING:
When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

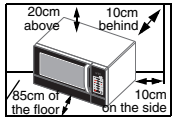
WARNING:
Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

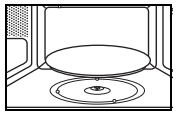
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.

Installing Your Microwave Oven

EN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.





1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

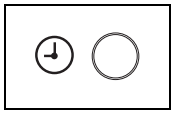
EN

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

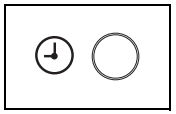
✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. To display the time in the... / Then press the ⏲ button...

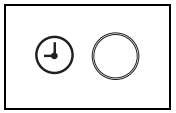
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



3. Press the ⏲ button.

4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the ⏲ button.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the ⏀ button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the ⏀ button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

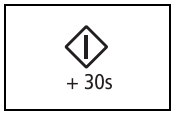
✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service..

Cooking / Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

1. Press the button.
Result : The 900W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by Pressing the (−) and (+) buttons as required.



3. Press the button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(900W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

EN

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

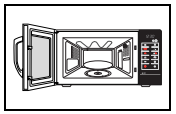
✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

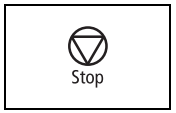
EN

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press ◇ again.

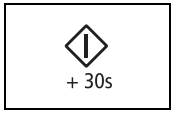


2. To stop completely;
Press the ⊗ button
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (⊗) button again.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (⊗).

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



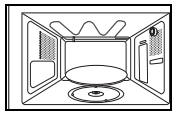
Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Using the Steam Cleaning

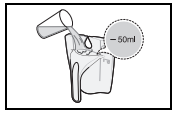
The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

☛ use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

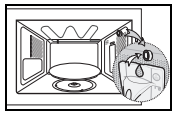
☛ Use normal water only,and no distilled water.



1. Open the Door.



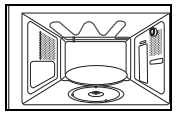
2. Fill with water following guide line(water level) outside the water bowl.
(The line is about 50ml.)



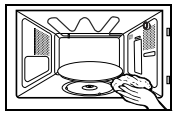
3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.

4. Close the door.

5. Press the **Steam clean** (♨) button.
It can be seen **MISTY** during steam cleaning.
but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE**.



6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel.
Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.

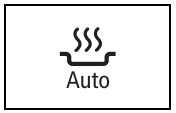
Warning!

- Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

Using the Auto Reheat Feature

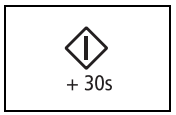
The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (−) and (+) buttons.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat (Auto)** button once or more times.

2. Select the size of the serving by pressing the (−) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side)



3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat Settings

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. Plated Meal (Chilled)	300-350g 400-450g 500-550g	3 mins	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta).
2. Fresh vegetables	200-250g 300-350g 400-450g 500-550g 600-650g 700-750g	3 mins	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
3. Chicken pieces	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (2-3 pcs) 800-900 g (3-4 pcs)	3 mins	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.
4. Frozen Bread Rolls	100-150 g (2 pcs) 200-250 g (4 pcs) 300-350 g (6 pcs)	2 mins	Put frozen bread rolls upside down in a circle on the metal rack. Turn over, as soon as the oven beeps.

EN

EN

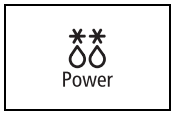
Using the Auto Power Defrost Feature

The Auto power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.

You simply select the programme and the weight.

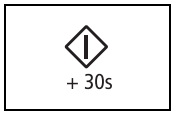
✉ Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost**( ) button one or more times. (Refer to the table on the side for further details)

2. Select the food weight by pressing the (−) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 2000g
(Bread/Cake is possible to set up to a maximum of 1000g.)



3. Press the ◇ button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ◇ button again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 7 for further details.

Auto Power Defrost Settings

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. Meat	200 - 2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Poultry	200 - 2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Fish	200 - 2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125 - 1000 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

✉ Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 20.

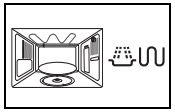
Using the Auto Crusty Cook Function

EN

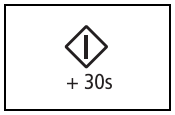
With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically.

You can adjust the number of servings by pressing the (−) and (+) buttons.

First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.

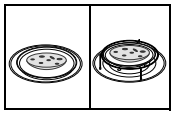


1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination.
By pressing the **Combi(** **)** button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (−) and (+) buttons**.**



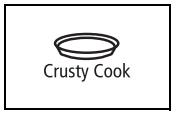
2. Press the ◇ button.

☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.



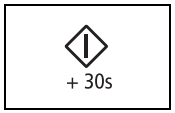
3. Open the oven door.
Place the food on the crusty plate.
Close the door.

✉ Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook(** **)** button once or more times.

5. Select the size of the serving by pressing the (−) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side)



6. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

✉ **How to clean the Crusty Plate**

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✉ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

❇ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities, standing times and appropriate recommendations. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill.

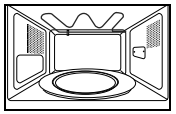
Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crusty plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600W and grill. Use oven gloves while taking out!

Code / Food (-18°C)	Serving Size	Preheating Time	Standing Time	Recommendations
1. Frozen Pizza	200 g 300 g 400 g 500 g	5 min.	-	Preheat the crusty plate using 600W + grill. Put frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen Baguettes	150 g (1pc) 250 g (2pcs) 350 g (3pcs)	4 min.	2-3	Preheat the crusty plate using 450W + grill. Put one frozen baguette off-center on crusty plate, put 2 frozen baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, e.g. vegetables, ham and cheese.
3. Frozen Quiche/Pie	150 g (1pc) 300 g (1-2pcs) 450 g (1-2pcs)	3 min.	1-2	Preheat the crusty plate using 600W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen Chicken Nuggets	250 g 500 g	4 min.	-	Preheat the crusty plate using 600W + grill. Brush crusty plate with 1-2 tbsp. oil. Distribute frozen chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

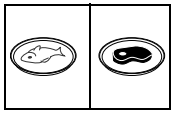
Using the Manual Crusty Cook Function

EN

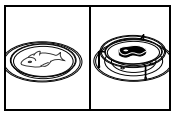
This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600W+Grill( )] by following the times and instructions in the chart.
   - ☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
   - ❇ Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - ❇ Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.
   - ☛ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
   - ☛ Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the table on the next page.

✉ **How to clean the Crusty Plate**

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✉ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

❇ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table. Preheat the crusty plate with the 600W+Grill( ) function and follow the times and instructions in the table.

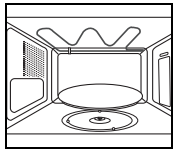
Food	Portion.	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 slices (80g) 8 Slices (160g)	600W+ Grill	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	450W+ Grill	3min.	3min. 4min.	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	600W+ Grill	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Mini Pizza (chilled)	100-150g 200-250g	600W+ Grill	5min.	3-3½min. 4-4½min.	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza pieces in a circle on the plate. Set crusty plate on the rack.
Oven Chips (frozen)	200g 300g 400g	450W+ Grill	4min.	9min. 12min. 15min.	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.
Baked Potatoes	250g 500g	600W+ Grill	4min.	4½-5min. 7-7½min.	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600W+ Grill	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3½ min (5 pcs) or after 5 min (10 pcs).

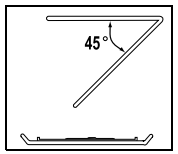
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking***

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



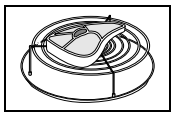


To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



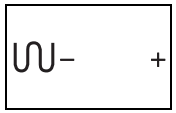
If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 16.

Grilling

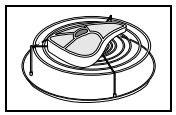
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

EN



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**(⋂⋃) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.

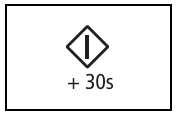
2. Press the ◇ button.



3. Open the door and place the food on the rack.
Close the door.

4. Press the **Grill**(⋂⋃) button.
Result : The follwing indications are displayed:

5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons.
The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the ◇ button.
Result : Grilling cooking start. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

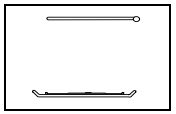
EN

Combining Microwave and the Grill

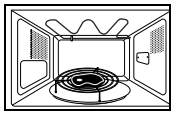
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 13 for further details.



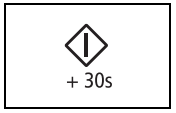
2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.

3. Press the **Combi** ( ) button.
Result : The following indications are displayed:
(microwave and grill mode)
600W (out power)

✉ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** ( ) button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by pressing the (−) and (+) buttons as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.



5. Press the ◇ button.
Result : Combination cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Manual Stop Turntable Function

The turntable on/off( ) button enables you to use large dishes which fill the whole oven by stopping the turntable from rotating.

☛ The results will be less satisfactory in this case as the cooking is less even. We recommend that you turn the dish by hand halfway through the cooking process.

☛ **Warning** ! Never operate the turntable without food in the oven.
- Reason : This may cauce fire or damage to the unit.

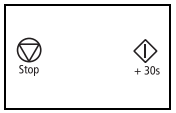
1. Press the **Turntable on/off** ( ) button.
Result : Turntable on/off( ) symbol appears on the display, the turntable will not rotate.

2. To switch the turntable rotating back on, Press the **Turntable on/off** ( ) button again.
Result : Turntable on/off( ) symbol disappears on the display, the turntable will rotate.

✉ Don't press **Turntable on/off**( ) button during cooking process.

Switching the Beeper Off

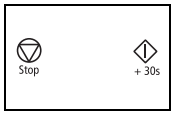
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the Stop and + 30s buttons at the same time.
Result :

- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.



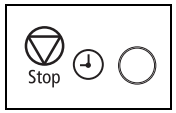
2. To switch the beeper back on, press the Stop and + 30s buttons again at the same time.
Result :

- The following indication is displayed.

- The oven operates with the beeper on again.

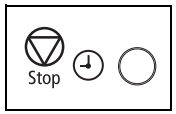
Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.



1. Press the Stop and clock buttons at the same time.
Result :

- The oven is locked (no funtions can be selected).
- The display shows "L".



2. To unlock the oven, press the Stop and clock buttons again at the same time.
Result : The oven can be used normally.

EN

Cookware Guide

EN

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended
✓✗:Use Caution
✗ :Unsafe

GE109M-XSG-03505G-03_EN.fm Page 17 Friday, June 4, 2010 2:26 PM

EN

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency.
Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen veg-etables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normal-ly be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cook ing. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	900W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	900W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

GE109M-XSG-03505G-03_EN.fm Page 18 Friday, June 4, 2010 2:26 PM

EN

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion.	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Cebolas	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

- **Power levels and stirring**

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart. Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

GE109M-XSG-03505G-03_EN.fm Page 19 Friday, June 4, 2010 2:26 PM

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250g 2 x 350g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GE109M-XSG-03505G-03_EN.fm Page 20 Friday, June 4, 2010 2:26 PM

EN

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem-perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem-perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the tempera-ture carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the fol-lowing table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7- 8		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ Whole fish	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50g)	2pcs 4pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500g	7-9		

GE109M-XSG-03505G-03_EN.fm Page 21 Friday, June 4, 2010 2:26 PM

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combina-tion modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flame-proof.
Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable.
Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 4	MW+Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250g (1pc)	MW+Grill	450W+ Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	450 W + Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600 W + Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	450 W + Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

GE109M-XSG-03505G-03_EN.fm Page 22 Friday, June 4, 2010 2:26 PM

EN

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	300W+ Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300W+ Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450W+ Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	600W+ Grill.	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500g	450W+ Grill.	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450 g (2pcs) 650 g (2-3pcs) 850 g (4pcs)	300W+ Grill.	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	450W+ Grill.	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for fresh food

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Pork Steaks	250g (2pcs) 500g (4pcs)	MW+Grill	(300W+ Gril) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	300W + Grill.	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack
Baked Apples	2 apple (ca. 400g) 4 apples (ca. 800g)	300W + Grill.	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

EN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

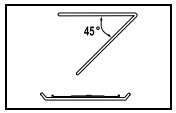
☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

EN

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**GE109M / GE109MST**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W/900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 436 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

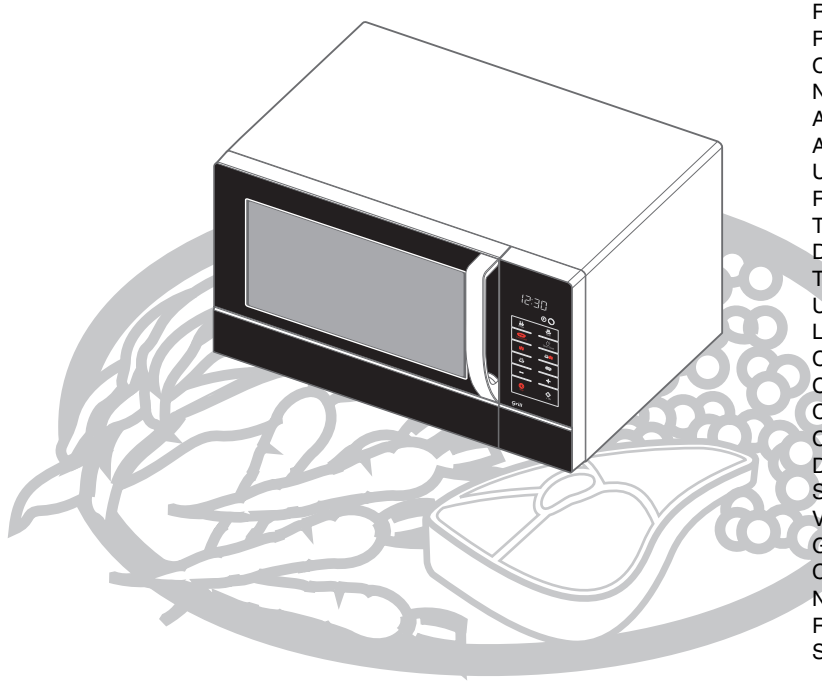
GE109M-XSG-03505G-03_FR.fm Page 1 Friday, June 4, 2010 2:23 PM

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

GE109M / GE109MST



Guide rapide d'utilisation 2
Four 2
Panneau de commande 3
Accessoires 3
Utilisez ce mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installez votre four à micro-ondes 6
Réglez l'horloge 6
Problèmes et solutions 7
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes 7
Niveaux de puissance 8
Arrêtez la cuisson 8
Ajustez le temps de cuisson 8
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur 9
Réchauffez un plat en mode automatique 9
Temps pour le réchauffage en mode automatique 10
Décongelez un plat automatiquement 10
Temps pour la décongélation automatique 11
Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur 11
Le mode Cuisson croustillante manuelle 12
Choisissez la position de l'élément chauffant 13
Choisissez les accessoires 13
Cuisez un plat au gril 14
Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril 14
Désactivez la rotation du plateau 15
Supprimez le signal sonore 15
Verrouillez votre four à micro-ondes 15
Guide des récipients 16
Conseils de cuisson 17
Nettoyez votre four à micro-ondes 23
Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 24
Spécifications techniques 24

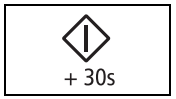
FR

Guide rapide d'utilisation

Pour cuisiner des aliments

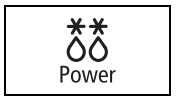
1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton .

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (-) et (+) **autant** de fois que nécessaire.



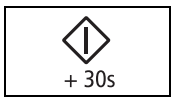
3. Appuyez sur le bouton .
Résultat: La cuisson commence. Le four émet quatre bips lorsque la cuisson est terminée.

Pour utiliser la Décongélation automatique



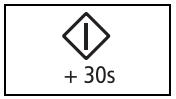
1. Placez les aliments congelés dans le four.
Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power** ( ) [Décongélation].

2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (-) et (+).



3. Appuyez sur le bouton .

Pour ajouter des cycles de cuisson supplémentaires de 30 secondes

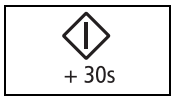


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche **+30s** , pour chaque cycle supplémentaire à ajouter.

Pour utiliser la fonction Gril

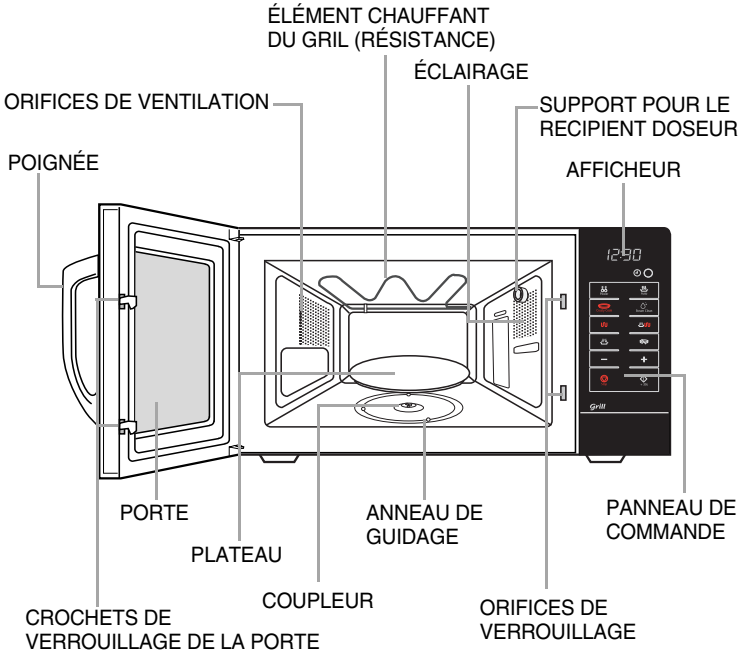
1. Appuyez sur le bouton .

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (-) et (+).

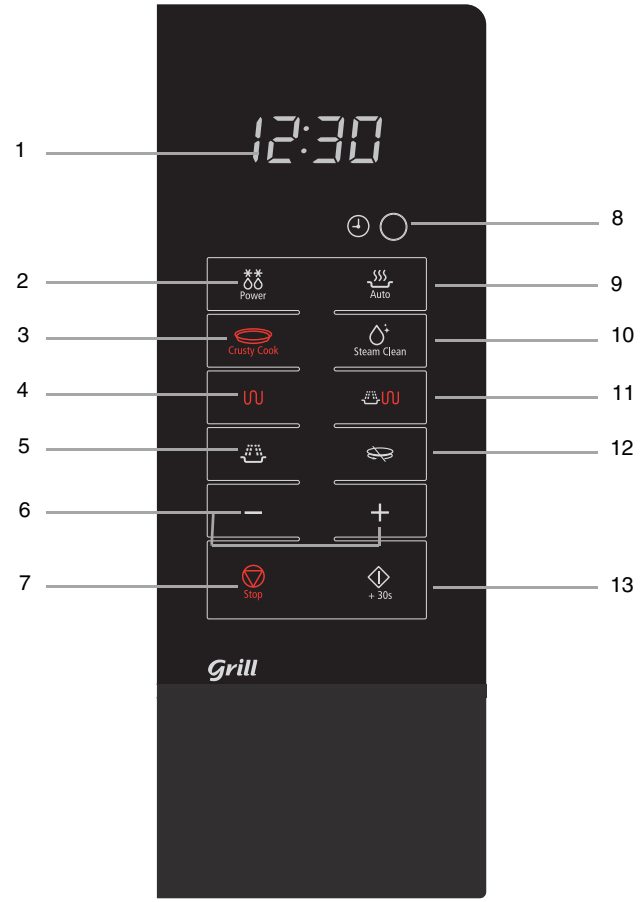


3. Appuyez sur le bouton .

Four

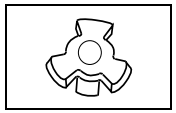


Panneau de commande



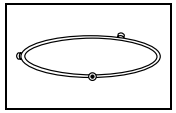
1. ÉCRAN
2. BOUTON DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. SÉLECTION DU MODE AUTOMATIQUE CRUSTY COOK (CUISSON CROUSTILLANTE)
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES/PUISSANCE
6. BOUTON PLUS (+)/MOINS (-) (temps de cuisson, poids et quantité)
7. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
8. RÉGLAGE DE L'HORLOGE
9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
10. BOUTON STEAM CLEAN (NETTOYAGE VAPEUR)
11. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
12. BOUTON MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT
13. BOUTON DÉPART BOUTON

Accessoires



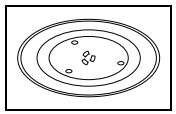
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



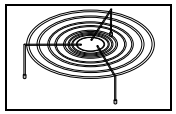
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



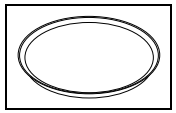
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



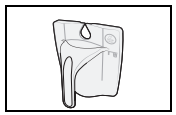
4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.

   Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



5. **Plateau croustillant**, voir page 11 jusqu'à13.

   Objet: Le plateau croustillant est à utiliser pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle.



6. **Récipient doseur**, voir page 9.
   Objet: Le récipient doseur est utilisé pour nettoyer le four.

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

FR

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

Au début de ce mode d'emploi, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat automatiquement,***
- ***utiliser le gril,***
- ***ajouter du temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.
Trois symboles sont utilisés dans les instructions pas à pas :

Important **Remarque** **Remarque**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES – A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Raison: Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
  N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux ou des vêtements
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation :
  Laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins 20 secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
  Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * Immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
  * Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
  * N'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
  NE faites **JAMAIS** chauffer de biberon muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez toujours la température ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les. Vous éviterez ainsi les brûlures.
- Ne faites jamais réchauffer d'oeufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

Précautions d'emploi (suite)

- **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec un tissu ou du papier. Le tissu ou le papier risquerait de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four.
  Le four pourrait alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il vous faudrait alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi avant de pouvoir le réutiliser.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Evitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Raison: Ces bruits sont normaux lorsqu'ils indiquent un changement de puissance.

- **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à micro-ondes à vide. Le cas échéant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
- Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par de jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention a ne pas toucher les elements chauffants situes a l'interieur du four.
- **NE** pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs metalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait erafler la surface et entrainer l' eclatement du verre.(S'il est fourni)

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risqueraient d'exploser.

- ***AVERTISSEMENT :***
  n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT :
Si l' appareil fonctionne en mode combine, il est recommande que les enfants n' utilisent le four que sous la surveillance d' adultes en raison des temperatures generees.

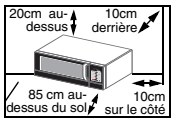
AVERTISSEMENT :
Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommande d' eloigner les jeunes enfants.

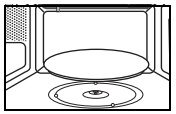
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un meuble

FR

Installez votre four à micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.





1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

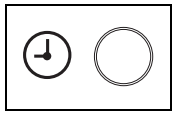
☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l'horloge

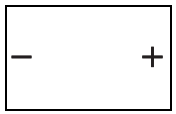
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez Lorsque l'alimentation est fournie, « 0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement à l'écran. Réglez l'heure actuelle. afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

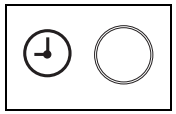
✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



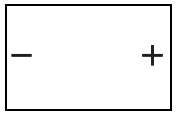
1. **Pour afficher l'heure en mode....** — **appuyez sur le bouton ⏲...**
   24-heures, — une fois.
   12-heures, — deux fois.



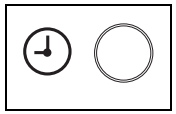
2. Appuyez sur les boutons (-) et (+) pour régler les heures.



3. Appuyez sur le bouton ⏲ .



4. Appuyez sur les boutons (-) et (+) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton ⏲ .
   Résultat: l'heure est affichée en permanence lorsque vous n'utilisez pas le four.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

◆ Ces phénomènes sont normaux :
- Condensation à l'intérieur du four.
- Flux d'air autour de la porte et du four.
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ◇ .
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement et/ou appuyé sur le bouton ◇ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
- Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
- Avez-vous mis du papier d'aluminium dans le four ?

◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

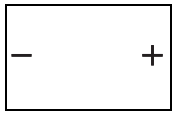
✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

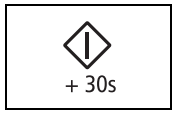
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

FR

1. Appuyez sur le bouton .
Résultat: la puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (-) et (+) autant de fois que nécessaire.



3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée;
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

☛ Ne mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.
✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

FR

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

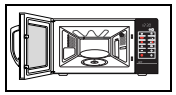
Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉ	900 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

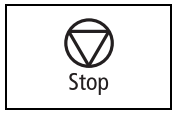
✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



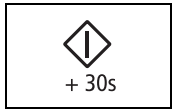


1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
   Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◇.
2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton Stop.
   Résultat: les réglages de cuisson sont annulés.

☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation(Stop).

Ajustez le temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

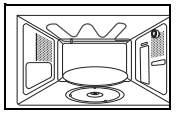


Appuyez sur le bouton **30 sec+** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

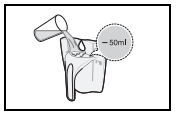
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

La vapeur émise par le système de nettoyage humidifie la surface de la cavité. Cette fonction de nettoyage vapeur permet de nettoyer très facilement la cavité du four.

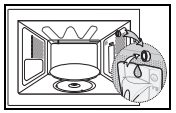
☛ Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi (température ambiante).
☛ Utilisez de l'eau normale uniquement, et non de l'eau distillée.



1. Ouvrez la porte du four.



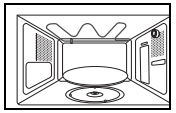
2. Remplissez d'eau le récipient doseur prévu à cet effet, jusqu'à la ligne de niveau
(elle se situe à 50 ml environ).



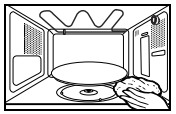
3. Placez le récipient doseur dans le support supérieur, situé sur la paroi droite de la cavité du four.

4. Fermez la porte.

5. Appuyez sur le bouton **Steam Clean** ( ) [Nettoyage vapeur]. Le four se met en marche.



6. Aprés que le bip a indiqué la fin du cylcle, ouvrez la porte.



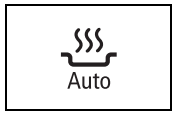
7. Essuyez la cavité à l'aide d'un torchon sec.
Retirez le plateau tournant et essuyez la surface à l'aide de papier essuie-tout.

Attention !

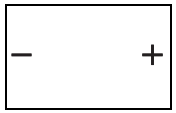
- Le récipient doseur s'utilise uniquement lors du mode "**Nettoyage vapeur** ".
- Lors de la cuisson d'aliments solides, retirez le récipient du four, car il pourrait s'endommager et prendre feu.

Réchauffez un plat en mode automatique

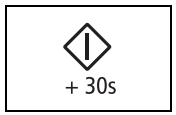
La fonction de réchauffage automatique propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Vous pouvez ajuster le nombre de portions en tournant le bouton de sélection.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode réchauffage automatique **( )**.



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (-) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



3. Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

FR

Temps pour le réchauffage en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

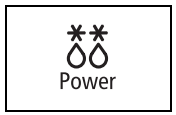
Code/ Symbole	Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1	**Assiette garnie** Réfrigérée	300 à 350g 400 à 450g 500 à 550g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
2	**Légumes frais**	200 à 250g 300 à 350g 400 à 450g 500 à 550g 600 à 650g 700 à 750g	3 min.	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Placez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour les quantités de 700 à 750 g. Remuez après la cuisson. Lorsque vous cuisez des quantités importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
3	**Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1morceau) 400 à 500 g (2morceaux) 600 à 700 g (2 à 3morceaux) 800 à 900 g (3 à 4morceaux)	3 min.	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez du sel, du poivre ou d'autres épices selon vos goûts. Posez-les sur la grille haute, côté peau vers le bas. Au signal sonore, retournez-les.
4	**Petits pains congelés**	100à150 g (2 pièces) 200à250 g (4 pièces) 300à350 g (6 pièces)	2 min.	Placez les petits pains sens dessus dessous en cercle sur la grille. Retourner dès que le bip retentit.

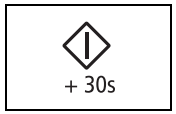
Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.





1. Appuyez sur le bouton **Power**( ) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
(Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.)
2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (-) et (+). Le poids maximal est 2000 g.
(Pour le mode Pain/Gâteau, le poids maximal est 1000 g).
3. Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour lancer le processus de décongélation.
Résultat:
   - ◆ la décongélation commence.
   - ◆ un signal sonore peut se faire entendre à mi-parcours pour vous faire penser à retourner l'aliment.
   - ◆ Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour terminer la décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler de le nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section “Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes” en page 7.

Temps pour la décongélation automatique

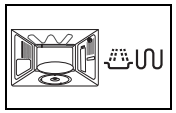
Le tableau suivant présente les divers programmes de la Décongélation Automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez les aliments sur le plateau tournant.

Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1. Viande	200-2000g	20-60 min.	Retourner la viande quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux types de vian-des suivants : viande de boeuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis.
2. Volaille	200-2000g	20-60 min.	Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et poulets en morceaux.
3. Poisson	200-2000g	20-50 min.	Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.
4. Pain/ gâteau	125-1000g	5-20 min.	Placez le pain ou le gâteau sur un morceau de papier cuisson (papier sulfurisé) et retournez-le dès que bip retentit (le four continue à fonctionner pendant le bip et s'arrête lorsque la porte est ouverte). Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes sablées, gâteaux aux fruits et à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

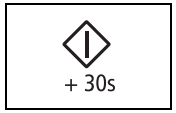
✉ Sélectionnez le niveau de puissance 180 W pour décongeler les aliments manuellement. Pour plus de détails sur la décongélation manuelle, reportez-vous à la page 20.

Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur

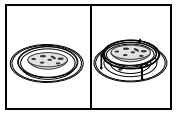
En mode Croustilleur, la température de cuisson est définie automatiquement.
Vous pouvez régler le nombre de portions à l'aide du bouton molette.
Tout d'abord, placez le plat Croustilleur au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



1. Placez le plat directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en sélectionnant la combinaison micro-ondes/ grill la plus élevée.
Pour se faire, appuyez sur le bouton **Combi( )** et définissez le temps de préchauffage (3 à 5 minutes) à l'aide du **bouton molette.**



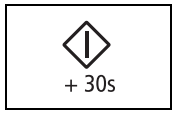
2. Appuyez sur le bouton ◇.
☛ Utilisez toujours un gant pour sortir le plat du four, car il reste très chaud.



3. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur le plat Croustilleur préchauffé.
Fermez la porte.
✉ Placez le plat sur le support métallique du four (ou sur le plateau tournant).

4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Crusty Cook ( )** [Croustilleur].

5. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (-) et (+). (Reportez-vous au tableau ci-contre.)



6. Appuyez sur le bouton ◇.
Résultat: La cuisson commence. Lorsqu'elle est terminée :
1) Le four émet quatre bips.
2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute)
3) L'horloge s'affiche de nouveau.

✉ **Comment nettoyer votre plat Croustilleur**
Nettoyez le plat à l'eau chaude, en utilisant un produit détergent, puis rincez à l'eau claire.

✉ N'utilisez pas de brosse ou d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.

❇ **A noter :**
Le plat Croustilleur ne se lave pas en lave-vaisselle.

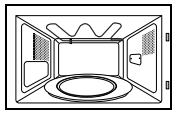
Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur (suite)

Le tableau suivant présente les différents programmes automatiques de la fonction Croustilleur, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes sont disponibles pour les combinés micro-ondes/gril.
Avant d'utiliser la fonction Croustilleur, nous vous recommandons de préchauffer le plat Croustilleur sur le plateau tournant, pendant 3 à 5 minutes, en utilisant la combinaison 600 W/grill. Utilisez des gants de protection pour sortir le plat !

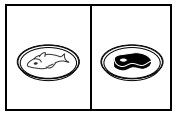
Code / Aliment (-18 °C)	Taille de portion	Temps de préchauffage	Temps de repos	Recommandations
1. Pizza surgelée	200 g 300 g 400 g 500 g	5 min.	-	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. Placez la pizza sur le plat. Puis placez le plat sur le support.
2. Baguettes surgelées	150 g (1) 250 g (2) 350 g (3)	4 min.	2-3	Préchauffez le plat Croustilleur à 450 W + gril. Une baguette : placez-la de manière décentrée sur le plat Croustilleur ; deux baguettes : placez-les côté à côte sur le plat. Ce programme peut être utilisé pour les baguettes garnies (légumes, jambon et fromage), ainsi que pour les petites pizzas.
3. Quiche/ gâteau surgelé(e)	150 g (1) 300 g (1 à 2) 450 g (1 à 2)	3 min.	1-2	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. Placez la quiche/le gâteau surgelé(e) sur le plat. Puis placez le plat sur le support.
4. Nuggets de poulet surgelés	250 g 500 g	4 min.	-	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. A l'aide d'un pinceau, étalez une cuillère à soupe d'huile sur le plat. Répartissez les nuggets de manière régulière. Retournez-les lorsque le four émet un bip. Appuyez sur le bouton de démarrage pour continuer la cuisson.

Le mode Cuisson croustillante manuelle

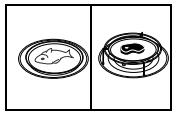
Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante. Ce plat peut également servir pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.



1. Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril ( ). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.
   - ☛ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.
2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les œufs, enduisez le plat d'huile.
   - ❇ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.
   - ❇ Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau. Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.



3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
   - ☛ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).
   - ☛ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.
5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

✉ **Comment nettoyer le plat croustilleur**
Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.

❇ **Attention**
Le plat croustilleur n'est pas garanti lave-vaisselle.

Le mode Cuisson croustillante manuelle (suite)

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril( ) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci-dessous.

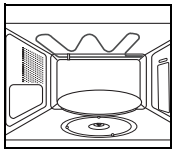
Aliment	Quantité	Puiss-ance	Temps de préchau-ffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	80g (4tranches) 160g (8tranches)	600W + gril	3	3 à 3½ 4½ à 5	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200g (2tomates) 400g (4tomates)	450W + gril	3	3 4	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, saupoudrez de fromage râpé, puis mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelés)	125g (2) 250g (4)	600W + gril	3	6 à 6½ 8 à 8½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille. Retournez après 4 à 5 minutes de cuisson.
Mini-pizzas (réfrigérées)	100 à 150g 200 à 250g	600W + gril	5	3 à 3½ 4 à 4½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les mini-pizzas en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Frites au four (congelées)	200g 300g 400g	450W + gril	4	9 12 15	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les frites dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les frites à mi-cuisson.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600W + gril	4	4½ à 5 7 à 7½	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150g (5bâtonnets) 300g (10bâtonnets)	600W + gril	4	6 à 6½ 8½ à 9	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez après 3 1/2 minutes de cuisson (pour 5 bâtonnets) ou après 5 minutes (pour 10 bâtonnets).

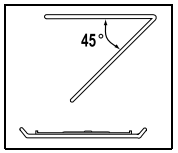
Choisissez la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé lorsque la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- ***horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril,***

☛ Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le mettre en position verticale.



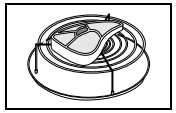


Pour mettre l'élément chauffant…	alors…
en position horizontale (mode gril ou mode combiné micro-ondes + gril),	◆ tirez l'élément chauffant vers vous, ◆ poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

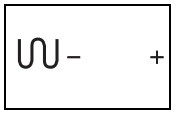
✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section “Guide des récipients” page 16.

FR

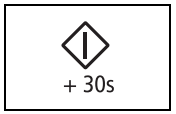
FR

Cuisez un plat au gril

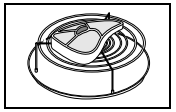
Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



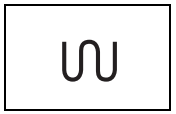
1. Faites préchauffer le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** ( ) et réglez le temps de préchauffage à l'aide des boutons (-) et (+).



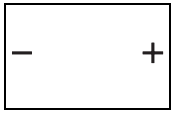
2. Appuyez sur le bouton .



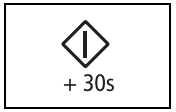
3. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille. Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton **Gril**( ).
Résultat: Les indications suivantes apparaissent sur l'afficheur.



5. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons (-) et (+). Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton .
Résultat: La cuisson au gril démarre. Lorsque la cuisson est terminée:
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

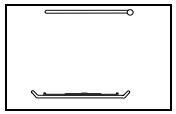
☛ Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

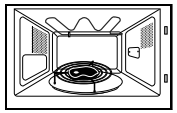
Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

☛ Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.

☛ Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 13.

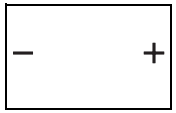


2. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.

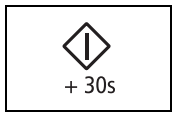
3. Appuyez sur le bouton du mode combiné micro-ondes + gril ( ) .
Résultat: les indications suivantes s'affichent :
( ) (mode combiné micro-ondes + gril), 600W (puissance de cuisson).

✉ Pour sélectionner le mode approprié, appuyez sur le bouton du mode combiné ( ) jusqu'à ce que le mode souhaité s'affiche.

☛ La température du gril est réglée automatiquement.



4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (-) et (+) autant de fois que nécessaire. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

Désactivez la rotation du plateau

Le bouton de désactivation de la rotation du plateau (⌓) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.

☛ Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

☛ **Attention !** Ne faites jamais tourner le plateau sans aliment.
- Reason : cela pourrait endommager le four ou provoquer un incendie.

1. Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau (⌓) .
Résultat: le symbole (⌓) apparaît et la rotation du plateau est désactivée.

2. Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton(⌓).
Résultat: le symbole (⌓) disparaît de l'afficheur et le plateau peut de nouveau tourner.

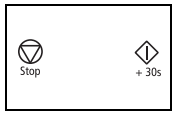
✉ N'appuyez pas sur le bouton d'activation ou de désactivation de la rotation du plateau (⌓) en cours de cuisson.

Supprimez le signal sonore

Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons Stop et ◇.
Résultat:
- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

- ◆ le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

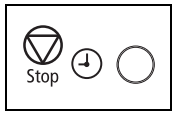


2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat:
- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

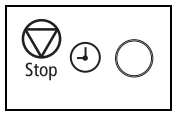
- ◆ le four fonctionne avec le signal sonore actif.

Verrouillez votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons Stop et 🕘.
Résultat:
- ◆ le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- ◆ l'indication suivante apparaît sur l'afficheur :



2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat: le four est de nouveau utilisable.

Guide des récipients

FR

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes. Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✗	Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ = Recommandé **✓ ✗ = Faire attention** **✗ = Peu sûr**

GE109M-XSG-03505G-03_FR.fm Page 17 Friday, June 4, 2010 2:23 PM

Conseils de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre.
Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson
En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos
Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Petits pois	300g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)
Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque: le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes: utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc	250g 375g	900W	15 à 16 17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun	250g 375g	900W	20 à 21 22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	900W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	900W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	900W	10 à 11	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

GE109M-XSG-03505G-03_FR.fm Page 18 Friday, June 4, 2010 2:23 PM

FR

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.
Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée.
Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée.
Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (900W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	3½ à 4 6 à 7	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5 à 5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	3½ à 4	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	4 à 4½ 6½ à 7½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3 à 3½	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	2½ à 3	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3 à 3½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1 à 1½ 2 à 2½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	4 à 4½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	3½ à 4	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	3 à 4 6 à 7	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	4½ à 5	3	Coupez les navets en petits cubes.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.
Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils pour réchauffer des liquides

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.
Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

GE109M-XSG-03505G-03_FR.fm Page 19 Friday, June 4, 2010 2:23 PM

Conseils de cuisson(suite)

Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé:
placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:
versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir.
Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:
la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au second tableau de la page 20 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer deux plats en même temps

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Soupe (réfrigérée)	2 x 250g 2 x 350g	900W	3½ à 4½ 5 à 6	2 à 3	Versez la soupe dans deux assiettes creuses en céramique et recouvrez. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Poulet au curry avec du riz (réfrigéré)	2 x 350g	600W	7 à 8½	3	Mettez les deux plats composés de deux aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.
Assiette garnie (réfrigérée)	2 x 350g	600W	7½ à 9	3	Mettez les deux plats composés de 2 à 3 aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puis-sance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, thé et eau)	150ml (1tasse) 300ml (2 tasses) 450ml (3 tasses) 600ml (4 tasses)	900W	1 à 1½ 1½ à 2 2½ à 3 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois ou quatre tasses. Laissez dans le four pendant le temps de repos, puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250g 350g 450g 550g	900W	2 à 2½ 2½ à 3 3 à 3½ 3½ à 4	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	4½ à 5½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigéré-es)	350g	600W	3½ à 4½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigéré-es)	350g	600W	4 à 5	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g 450g 550g	600W	4½ à 5½ 5 à 6 5½ à 6½	3	Mettez le plat composé de 2 à 3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes.

GE109M-XSG-03505G-03_FR.fm Page 20 Friday, June 4, 2010 2:23 PM

Conseils de cuisson(suite)

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30 sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20 sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40 sec. 1min. à 1min. 10 sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins trois minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation.

Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande				
Viande hachée	200g	6 à 7	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Retournez à mi-parcours.
	400g	10 à 12		
Pavés de porc	250g	7 à 8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2morceaux)	14 à 15	15 à 60	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	1200g	32 à 34		
Poisson				
Filets de poisson	200g	6 à 7	10 à 25	Mettez le poisson (entier ou en filets) au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Retournez à mi-parcours.
Poisson entier	400g	11 à 13		
Fruits				
Baies	250g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains individuels (50g environ)	2pcs	1 à 1½	5 à 20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
	4pcs	2½ à 3		
Toast/ Sandwich	250g	4 à 4½		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	500g	7 à 9		

GE109M-XSG-03505G-03_FR.fm Page 21 Friday, June 4, 2010 2:23 PM

Conseils de cuisson(suite)

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes combinés sont disponibles avec ce four : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes.

N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.

Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique.

Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.

Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Petits pains individuels (50g environ)	2 petits pains 4 petits pains	Micro-ondes + gril	300W+ gril 1½ à 2 2½ à 3	mode gril seul 2 à 3 2 à 3	Disposez les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau. Faites griller le deuxième côté 2 à 3 minutes selon vos goûts. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes	200 à 250g (1baguette)	Micro-ondes + gril	450W+ gril 3½ à 4	mode gril seul 2 à 3	Disposez la baguette en diagonale sur du papier sulfurisé sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	450 W + gril	13 à 15	-	Placez le gratin congelé dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (cannelloni, macaroni ou lasagnes)	400g	600 W + gril	14 à 16	-	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400g	450 W + gril	16 à 18	-	Placez le gratin de poisson congelé dans un petit plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

GE109M-XSG-03505G-03_FR.fm Page 22 Friday, June 4, 2010 2:23 PM

FR

Conseils pour faire griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes.
Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Mode gril seul	3½ à 4½	3 à 4	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains individuels (déjà cuits)	2 à 4	Mode gril seul	2½ à 3½	1½ à 2½	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200 g (2tomates) 400 g (4tomates)	300W + gril	3½ à 4½ 5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts à la tomate et au fromage	4 pcs (300 g)	300W + gril	4 à 5	-	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Toasts hawaïens (ananas, jambon, tranches de fromage)	2toasts (300 g) 4toasts (600 g)	450W + gril	3½ à 4½ 6 à 7	-	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600W + gril	4½ à 5½ 6½ à 7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Gratin de pommes de terre/de légumes (réfrigéré)	500g	450W + gril	9 à 11	-	Placez le gratin dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	450 g (2 morce-aux) 650 g (2 à 3mor-ceaux) 850 g (4 morce-aux)	300W + gril	7 à 8 9 à 10 11 à 12	7 à 8 8 à 9 9 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900g 1100g	450W + gril	10 à 12 12 à 14	9 à 11 11 à 13	Badigeonnez le poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez le poulet côté bréchet vers le bas pour commencer (cuisson côté 1), puis vers le haut (cuisson côté 2) sur le plateau. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson en mode gril.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 g (4 côte-lettes)	Mode gril seul	10 à 12	8 à 9	Badigeonnez les côtelettes d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les côtelettes en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.

Conseils pour faire griller des aliments frais

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Pavés de porc	250g (2pavés) 500g (4pavés)	Micro-ondes + gril	(300W+ Gril) 6 à 7 8 à 10	(mode gril seul) 5 à 6 7 à 8	Badigeonnez les pavés d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les pavés en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Poissons grillés	450g 650g	300W + gril	6 à 7 7 à 8	7 à 8 8 à 9	Badigeonnez la peau des poissons d'huile, puis ajoutez des fines herbes et des épices. Disposez les poissons côte à côte en sens inverse (la queue de l'un à côté de la tête de l'autre) sur la grille.
Pommes fruits au four	2 pommes (400g environ) 4 pommes (800g environ)	300W + gril	6 à 7 10 à 12	-	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Ajoutez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

Conseils de cuisson(suite)

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant l'opération. Utilisez un gant isolant pour sortir le récipient du four.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ
Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un récipient en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE
Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 900 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

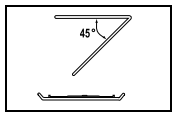
☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

☛ Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (900 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.



Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°.

FR

FR

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée, joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
Raison: la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**GE109M / GE109MST**
Source d'alimentation	230 V AC, 50 Hz
Consommation	
Micro-ondes	1400 W
Gril	1300 W
Mode combiné	2700 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.)	
Extérieures	517 x 297 x 436 mm
Cavité du four	336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids	
Net	16 kg environ

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-